

Limoncello - Erdbeer Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 3m
- **Fertig in** 8m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '8', 'cook_time' : '3m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Naturlassen, zu Cremes, Mousse, Eiscreme, Puddings, zum marinieren von Erdbeersalat

Zutaten

- 250 g vollreife Erdbeeren, geputzt, gewaschen
- 4 cl italienischer Zitronenlikör, Limoncello
- Etwas Limonen Abrieb
- 1 - 2 El Zucker nach Reifegrad und Süße der Erdbeeren
- 1/2 Tütchen Sahnesteif

Zubereitungsart

Schritt1

Die geputzten, gewaschen Erdbeeren und Limoncello

Schritt2

(Geht ersatzweise auch mit Zitronensaft und etwas Abrieb) mit dem Stabmixer pürieren, ev. durch ein Küchensieb streichen, süßen und leicht mit Sahnesteif binden, dann setzt es sich nicht ab.

Rezeptart: Dessertsoßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/limoncello-erdbeer-sauce/>